DILAMINATRICE
ROLLING MACHINE

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE
OPERATING MANUAL
MOD. DL30/DL40/DL 40P

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

Il costruttore dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina
DILAMINATRICE SERIE DL (tutti i modelli)
è conforme alle seguenti direttive: 73/23 CEE, 89/109 CEE, 89/336 CEE, 93/68 CEE , 98/37 CEE
e alle seguenti norme: EN 453, EN 292-1, EN 292-2, EN 294, EN 418, EN 60334,
EN 60335-1, EN 60335-2-64, EN 55014-1, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 60204-1, EN 61000-3-2.

DECLARATION OF CONFORMITY

The manufacturer declares under out sole responsibility that the machine
ROLLING MACHINES - DL SERIES (all models)
is in accordance to the following directives: 73/23 CEE, 89/109 CEE, 89/336 CEE, 93/68 CEE , 98/37 CEE
and to the following regulations: EN 453, EN 292-1, EN 292-2, EN 294, EN 418, EN 60334, EN 60335-1,
EN 60335-2-64, EN 55014-1, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 60204-1, EN 61000-3-2.

SOMMARIO

CAPITOLO 1 | INFORMAZIONI GENERALI 4

CAPITOLO 2 | INSTALLAZIONE 9

CAPITOLO 3 | MESSA IN FUNZIONE 11

CAPITOLO 4 | USO 12

CAPITOLO 5 | MANUTENZIONE - RICERCA GUASTI - DISMISSIONE 14

CAPITOLO 6 | SERVIZIO POST - VENDITA 16

Prefazione

Questo manuale è stato predisposto dal costruttore per fornire all' utilizzatore tutte le informazioni utili ai fini di una corretta installazione, uso e manutenzione della macchina, con particolare attenzione alla prevenzione delle condizioni di pericolo derivanti dal suo utilizzo. È importante che il manuale, che è parte integrante della fornitura della macchina, venga ben conservato e reso disponibile, all'occorrenza, a tutti gli operatori.

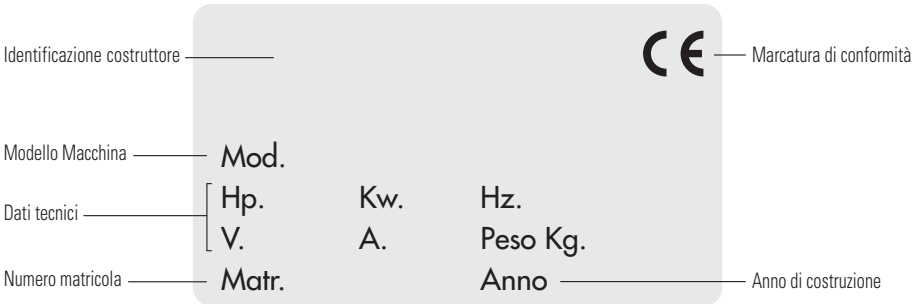
Il costruttore si riserva la facoltà di modificare, in qualsiasi momento e senza obbligo di preavviso, sia il prodotto sia il contenuto del presente manuale d'uso.
Per mettere in evidenza alcune parti del testo sono stati utilizzati i seguenti simboli:

⚠ **ATTENZIONE:** indica situazioni di pericolo per le quali è necessario prestare particolare attenzione.

I **IMPORTANTE:** fa riferimento a indicazioni tecniche di particolare importanza.

CAPITOLO 1 | INFORMAZIONI GENERALI

1.1 Identificazione Costruttore e macchina



1.2 Garanzia

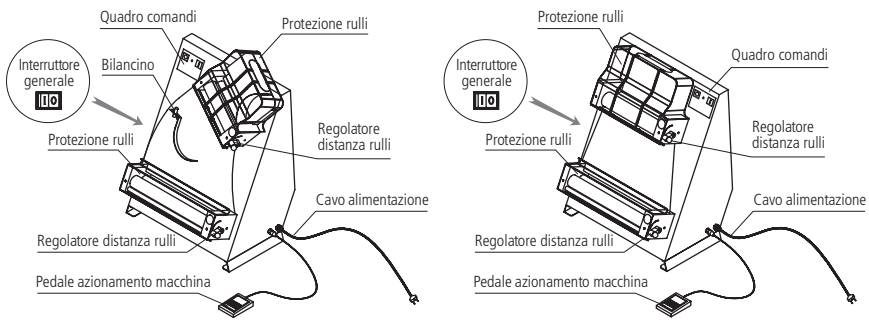
La durata della garanzia è di 2 anni a decorrere dalla data della fattura o ricevuta fiscale rilasciata all'atto dell'acquisto. Entro tale periodo verranno sostituiti o riparati gratuitamente e solo franco ns. stabilimento i particolari che per cause ben accertate presentino difetti di fabbricazione (sono esclusi i componenti elettrici e quelli soggetti ad usura).

Non sono comprese nella garanzia le spese di spedizione e il costo della manodopera.

La garanzia decade nei casi in cui si accerti che il danno sia stato provocato da: trasporto, errata o insufficiente manutenzione, imperizia degli operatori, manomissioni, riparazioni eseguite da personale non autorizzato, inosservanza delle prescrizioni del manuale. Si esclude ogni rivalsa nei confronti del costruttore per danni diretti o indiretti conseguenti al tempo in cui la macchina dovesse rimanere inoperosa causa: avaria, attese per riparazioni, o comunque per qualsiasi ragione riferibile alla presenza fisica dell'apparecchiatura.

1.3 Descrizione e caratteristiche della macchina

FIG. 1



La macchina è ideale per stendere impasti di pizza, focaccia, piedine ecc. di forma circolare (Mod. DL30 - DL40) e rettangolare (DL40P).

Ogni macchina è provvista di:

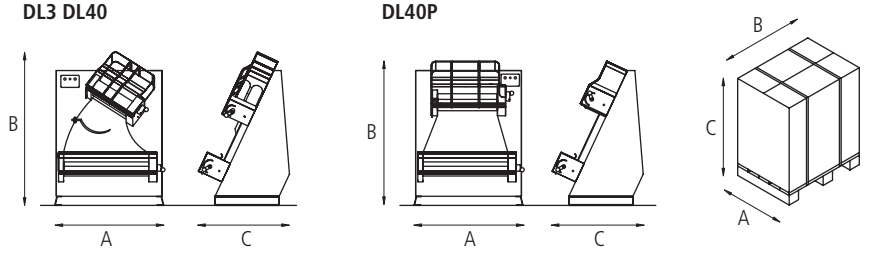
- Due coppie di rulli regolabili per definire lo spessore del disco di pasta;
- Protezione rulli separate;
- Ingranaggi dei riduttori realizzati con resine speciali di elevata resistenza;
- Tastiera digitale;
- Corpo interamente in acciaio inox per una facile pulizia;
- Impianto elettrico e dispositivi di sicurezza secondo le norme CE.

La serie è composta dai seguenti modelli:

DL30 Ideale per la realizzazione di dischi di pasta. Massimo diametro: 300 mm.
DL40 Ideale per la realizzazione di dischi di pasta. Massimo diametro: 400 mm.
DL40P Ideale per la realizzazione di sfoglie di pasta. Massima larghezza: 400 mm.

1.4 Caratteristiche tecniche

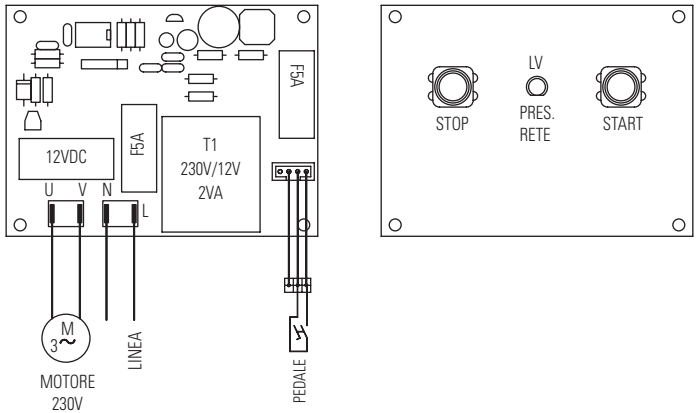
FIG. 2



Modello	Peso pasta Gr	Diametro pizza Cm	Potenza motore Hp	Potenza assorbita W	Volt	Dimensioni A C B	Dim. imballo A C B	Peso Kg
DL30	80/210	14/30	0,5	375	230/50/1	420 x 450 x 650 mm	510 x 475 x 675 mm	35
DL40	80/400	14/40	0,5	375	230/50/1	520 x 450 x 712 mm	620 x 475 x 830 mm	45
DL40P	100/700	14/40	0,5	375	230/50/1	520 x 450 x 750 mm	620 x 475 x 830 mm	45

1.5 Schema elettrico

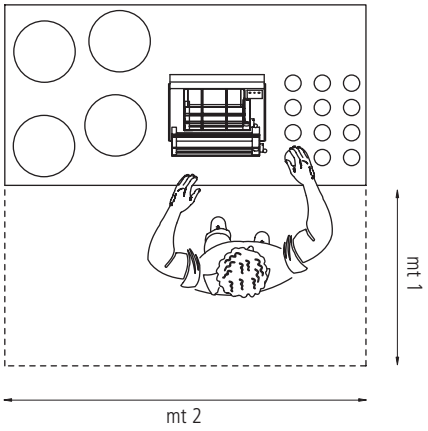
FIG. 3



1.6 Zona occupata dall'operatore

Al fine di rendere ottimale l'impiego della macchina e per poterne sfruttare appieno tutte le potenzialità, l'operatore deve disporre degli spazi che sono rappresentati nella FIG. 4

FIG. 4



1.7 Avvertenze generali per la sicurezza

La macchina pur essendo conforme ai requisiti di sicurezza previsti dalle norme di riferimento, elettriche, meccaniche, igieniche, può costituire pericolo nei casi di:

- Utilizzo per scopi e condizioni diverse da quelle previste dal costruttore.
- Manomissione delle protezioni e dei dispositivi di sicurezza.
- Inosservanza delle prescrizioni previste per: installazione, messa in funzione, uso, manutenzione.

I IMPORTANTE

Tutte le operazioni di installazione e manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, il quale declina ogni responsabilità derivante da errata installazione o da manomissioni.

1.8 Avvertenze per la sicurezza

I IMPORTANTE

È importante consultare questo manuale prima di procedere alla installazione e all'impiego della macchina.

⚠ ATTENZIONE!

Per prevenire situazioni di pericolo ed incidenti causati da scariche elettriche, da organi meccanici in movimento, incendi, è necessario osservare le seguenti prescrizioni di sicurezza:

- **Mantenere sempre ordinato il proprio posto di lavoro.**
- **Non utilizzare la macchina in ambienti non idonei: umidi, bagnati e scarsamente illuminati.**
- **Tenere la macchina fuori dalla portata dei bambini o di persone non abilitate al suo funzionamento.**
- **Non manomettere per nessun motivo i dispositivi di sicurezza.**
- **Non rimuovere le protezioni durante l'utilizzo della macchina.**
- **Utilizzare la macchina nell'ambito della potenza di targa e solo per l'uso consentito: ogni uso improprio è pericoloso.**
- **Non introdurre nelle parti pericolose le mani o altri oggetti.**
- **Utilizzare indumenti adeguati, come previsto dalle norme contro gli infortuni.**
- **Proteggere adeguatamente il cavo di alimentazione. (Non devono essere utilizzati cavi di prolungamento in aria aperta).**
- **Staccare la spina dalla presa quando la macchina non viene utilizzata e prima di ogni intervento di manutenzione o di spostamento.**
- **La pulizia delle parti a contatto con l'impasto va sempre effettuata a macchina ferma e senza alimentazione di rete. (Non utilizzare getti d'acqua ad alta pressione).**
- **Nel caso di guasti o di inconvenienti nel funzionamento non effettuare personalmente riparazioni, ma rivolgersi a personale qualificato.**

CAPITOLO 2 | INSTALLAZIONE

2.1 Prescrizioni a carico dell'utente

L'ambiente dove viene installata la macchina deve avere le seguenti caratteristiche:

- Essere asciutto.
- Le fonti idriche e di calore devono essere sufficientemente distanti.
- La ventilazione e l'illuminazione devono essere adeguate e conformi alle normative vigenti.
- Il pavimento deve essere piano e ben levigato per permettere una pulizia accurata.

I IMPORTANTE

La rete elettrica deve essere dotata di interruttore automatico differenziale con caratteristiche adeguate a quelle della macchina. È indispensabile un efficiente impianto di messa a terra e che la tensione di alimentazione e la frequenza dell'impianto siano compatibili con i valori riportati nella targhetta apposta nel retro della macchina.

2.2 Modalità d'installazione

La macchina viene fornita in apposita scatola chiusa e fissata con regge al pallet di legno. All'interno dell'imballo, oltre alla macchina, vi sono le protezioni rulli, le istruzioni d'uso e la dichiarazione di conformità secondo la direttiva macchine.

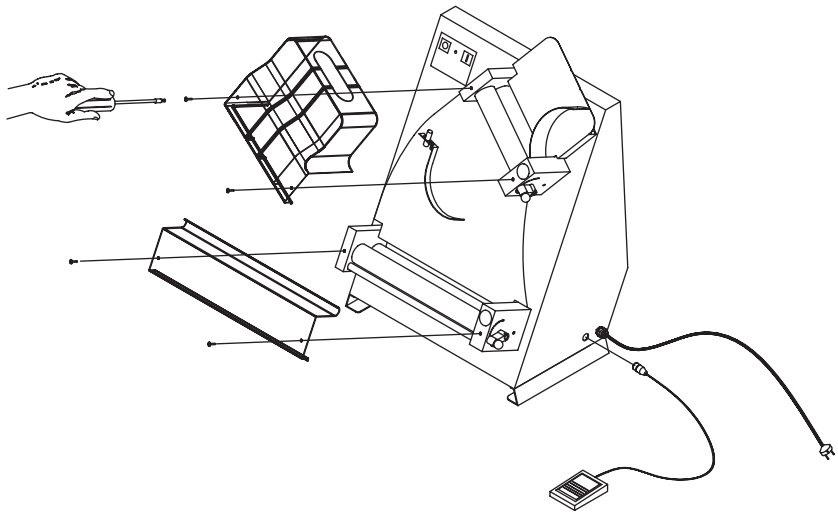
La macchina deve essere scaricata dal mezzo di trasporto sollevandola con una adeguata attrezzatura. Per il trasporto fino al luogo d'installazione, utilizzare un carrello a ruote di portata adeguata.

Dopo aver tagliato le regge, togliere l'imballo e la protezione di plastica, poi con l'ausilio di cinghie di portata adeguata, inserite sotto la base della macchina e un mezzo di sollevamento idoneo, sollevare la macchina, togliere il pallet sottostante, posizionarla nella dislocazione prevista,avendo cura di lasciare uno spazio libero attorno di 50 cm. onde facilitare le operazioni d'uso, pulizia, manutenzione della macchina stessa. Procedere al montaggio delle protezioni utilizzando le viti in dotazione (FIG. 5).

⚠ ATTENZIONE!

Prima di procedere all'utilizzo della macchina è obbligatorio applicare solidamente ad essa le protezioni presenti all'interno dell'imballo. La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o a persone derivanti dalla mancata osservanza di detta prescrizione.

FIG. 5



2.3 Collegamento elettrico

Il collegamento della macchina alla rete elettrica viene effettuato tramite cavo di alimentazione dotato di apposita spina.

2.4 Posizionamento della macchina

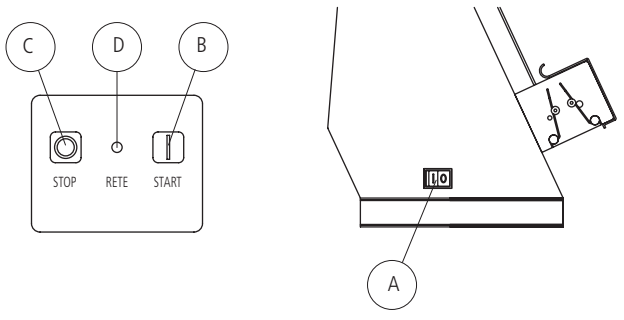
La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere alcun spostamento. La distanza tra la macchina e la presa deve essere tale da non provocare tensione del cavo di alimentazione. Inoltre, il cavo non deve trovarsi sotto i piedini di appoggio della macchina.

CAPITOLO 3 | MESSA IN FUNZIONE

3.1 Descrizione dei comandi (FIG. 6)

A) Interruttore di linea
B) Pulsante verde I (START)
C) Pulsante rosso O (STOP)
D) Spia presenza rete

FIG. 6



3.2 Verifica funzionale

- Collegare la macchina alla rete elettrica inserendo la spina del cavo di collegamento nella presa.
- Attivare l'interruttore generale (A) portandolo sulla posizione (1) (FIG. 6).
  La presenza della corrente in rete è resa visibile con l'accensione della Spia luminosa (D) (FIG. 6).
- Avviare la macchina premendo il pulsante verde START (B) (FIG. 6).
- Arrestare la macchina premendo sul pulsante rosso STOP (C) (FIG. 6).
- Avviare la macchina a vuoto per qualche minuto per verificarne il regolare funzionamento.

CAPITOLO 4 | USO

Prima d'iniziare ogni ciclo di lavoro accertarsi che la macchina sia perfettamente pulita.
Qualora necessario procedere alla pulizia secondo le modalità 5.1.

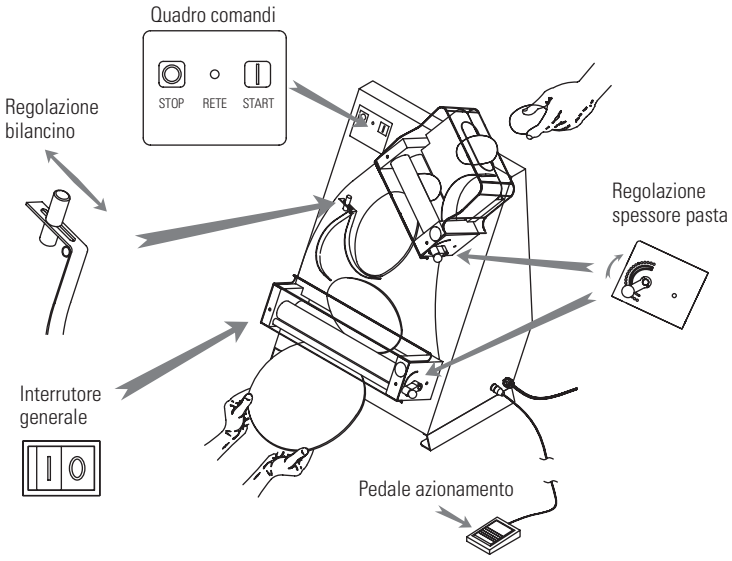
4.1 Uso della macchina

- Regolare, attraverso le apposite leve, lo spessore su entrambi i gruppi di rulli.
- I rulli superiori devono essere regolati con un'apertura piuttosto ampia, mentre quelli inferiori devono avere un'apertura pari allo spessore che si vuole ottenere (eseguire più prove per una esecuzione corretta).
- Regolare la posizione del contrappeso del bilancino in base alla dimensione e al peso della porzione di pasta da stendere (eseguire più prove per una esecuzione corretta).
- Verificare che i raschiatori siano nella posizione corretta e che le loro molle siano ben tensionate (FIG. 8).
- Attivare l'interruttore generale (FIG. 7) portandolo sulla posizione (1).
- Avviare la macchina premendo il pulsante di avviamento START (FIG. 7) oppure azionando il comando a pedale (opzional).
- Introdurre la pallina di pasta leggermente infarinata e lievitata per almeno 5 ore nell'apertura superiore (FIG. 7). Si consiglia di schiacciare il bordo della pallina al fine di agevolarne l'ingresso nella coppia di rulli superiori.
- Al termine della lavorazione fermare la macchina premendo il pulsante di arresto STOP (FIG. 7)
- A conclusione del ciclo di lavoro interrompere l'alimentazione elettrica portando l'interruttore generale (FIG. 7) nella posizione (0).

4.2 Consigli d'uso

Utilizzare la macchina sempre con una apertura di rulli piuttosto ampia per evitare eccessivi sforzi agli organi di trasmissione.

FIG. 7



4.3 Comando a pedale (Accessorio)

- A macchina ferma, inserire lo spinotto del comando a pedale nell'apposito alloggiamento posto sul fianco dell'apparecchio.
- Premere il pulsante di avviamento per armare il contatto del pedale.
- Avviare la macchina premendo col piede sulla leva del comando a pedale. Il rilascio della leva provocherà l'arresto dell'apparecchio.
- La macchina si riavvierà ogni volta che si eserciterà una pressione sulla suddetta leva.

Al termine della lavorazione disarmare il contatto del comando a pedale premendo il pulsante di arresto.

⚠ **ATTENZIONE!**

Per evitare partenze accidentali dell'apparecchio, ogni volta che si termina di utilizzare il comando a pedale, disarmare sempre il contatto del comando stesso premendo il pulsante di arresto. Eseguita questa operazione procedere all'estrazione dello spinotto dall'apposita sede.

CAPITOLO 5 | MANUTENZIONE - RICERCA GUASTI - DISMISSIONE

⚠ **ATTENZIONE!**

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia, staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica. In caso di malfunzionamento o di guasto della macchina rivolgersi esclusivamente ai centri di assistenza autorizzati dal costruttore.

5.1 Pulizia

- Staccare la spina dalla presa della corrente.
- Eseguire un'accurata pulizia utilizzando prodotti neutri.
- Pulire le parti esterne alla macchina con una spugna umida.
- Non utilizzare pagliuzze metalliche e detersivi abrasivi.

5.2 Pulizia dei raschiatori rulli

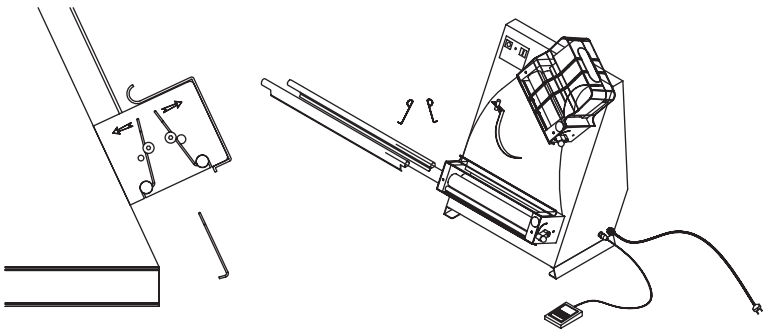
- Sganciare le molle presenti sui rulli inferiori (FIG. 8).
- Ruotare i perni verso l'interno e procedere alla pulizia dei raschiatori con un panno umido.

Per riposizionare i raschiatori procedere inversamente con le operazioni descritte.

INFORMAZIONI

Prima di ogni ciclo di lavoro verificare che i raschiatori siano agganciati correttamente (FIG. 8).

FIG. 8



5.3 Lunga inattività della macchina

Dovendo lasciare ferma la macchina per lunghi periodi, disinserire l'interruttore generale a muro, effettuare una pulizia generale della macchina e ricoprirla con un telo per proteggerla dalla polvere.

5.4 Possibili anomalie e guasti

In caso di guasti o malfunzionamenti, scollegare l'interruttore generale a muro e contattare il servizio Assistenza del vostro Rivenditore. Evitare di smontare le parti interne alla macchina. Il costruttore declina qualsiasi responsabilità per eventuali manomissioni.

ANOMALIA	CAUSA	SOLUZIONE
La macchina non si avvia	· Interruttore generale disinserito	· Posizionare l'interrutore generale su 1
	· Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione	· Contattare Servizio Assistenza del vostro Rivenditore
	· Fusibile di protezione bruciato	· Contattare Servizio Assistenza del vostro Rivenditore
Mancato funzionamento dei rulli	· Rottura di organi di trasmissione	· Contattare Servizio Assistenza del vostro Rivenditore

5.5 Smaltimento e riciclaggio

La macchina è stata progettata e costruita per una durata media di 10.000 ore di funzionamento. Al termine dell'utilizzo della macchina, seguire le leggi nazionali per lo smaltimento e riciclaggio.

CAPITOLO 6 | SERVIZIO POST-VENDITA

6.1 Parti di ricambio

Per la richiesta di parti di ricambio riferirsi ai dati riportati nella targa identificativa posta sul retro della macchina (Modello, anno di costruzione, ecc.) ed al numero del particolare così come riportato nei disegni FIGG. 9-10

Per qualsiasi richiesta di Assitenza tecnica, informazioni e ordini di ricambi contattare il Rivenditore autorizzato.

⚠ **ATTENZIONE!**

Vi raccomandiamo di usare solo pezzi di ricambio originali.

SUMMARY

CHAPTER 1 | GENERAL INFORMATION 18

CHAPTER 2 | INSTALLATION 23

CHAPTER 3 | FUNCTIONING 25

CHAPTER 4 | USAGE 26

CHAPTER 5 | MAINTENANCE 28

CHAPTER 6 | AFTER SALE SERVICE 30

Introduction

This manual was written by the Manufacturer in order to give all useful information for a correct installation, use and maintenance of the machine, with extreme caution to avoid risks for the operator during the utilization.

It is very important to keep this manual, an integral part of the machine, in good condition and in an accessible place for all operators. The Manufacturer reserves the right to modify at any moment the product or the contents of this manual without any notice.

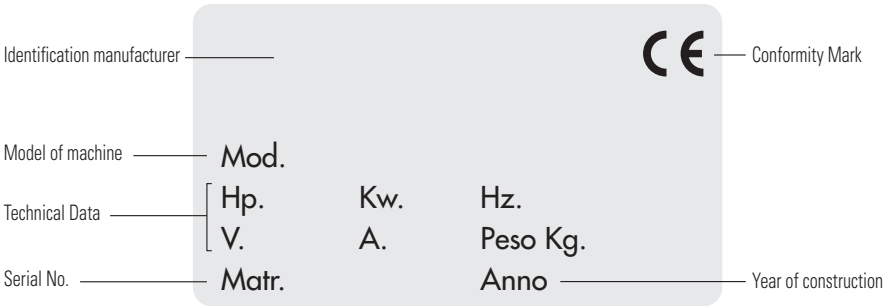
Please be advise on the following symbols to better evidence some passages:

⚠ **WARNING!:** indicates hazards for which attention is required.

I **IMPORTANT:** indicates particularly important technical information.

CHAPTER 1 | GENERAL INFORMATION

1.1 Identification Manufacturer and machine



1.2 Warranty

Guaranteed for two years from date of invoice or purchase ticket. Parts of the machine found to be a production defect (except electrical components or parts worn out), will be changed or serviced free by us in our establishments but only ex our factory, within this period.

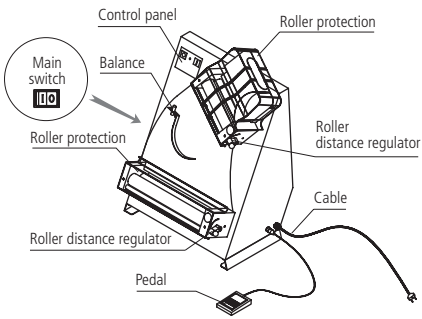
Delivery expenses and costs of labour are excluded from the warranty.

The warranty will not be valid when the damage is due to : transportation, mistaken or insufficient maintenance, unskilled operators, damaging, repairs made by unauthorized personnel, non-observance of the instructions of the manual. All reimbursements from the manufacturer are excluded for direct and indirect damages caused in the time the machine is inactive for the following reasons: breakdown, waiting to be repaired or anyway the non-presence of the machine.

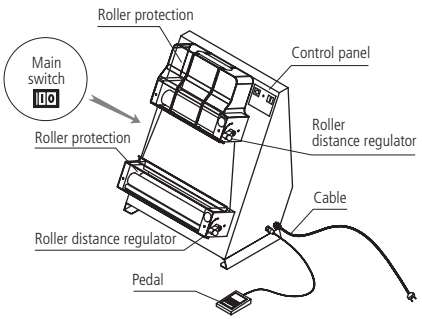
1.3 Description and specifications of the machine

PICT. 1

MOD. DL30; DL40



MOD. DL40P



The machine is ideal for rolling pizza dough, flat loaves, buns etc. into a round pie (Mod. DL30 - DL40) or rectangular (DL40P). Every machine is composed of :

- Two pairs of regulating rollers to obtain the thickness and diameters required;
- Separate safety covers for rollers;
- Gear box realized with special high resistance resins;
- Digital control panel;
- Frame totally in stainless steel for an easy cleanliness;
- Electric system and safety devices are conform to European regulations.

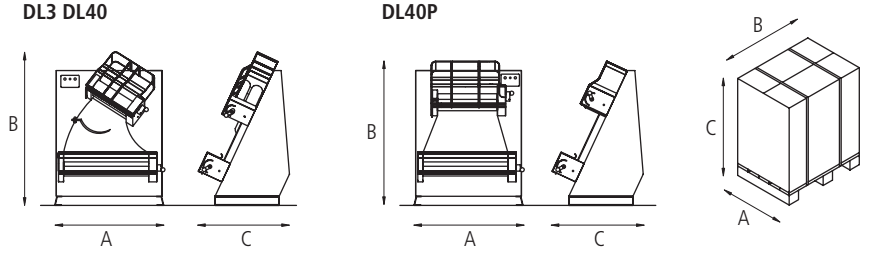
The range is composed by the following models:

DL30	Ideal for round pie pizza dough.	Max diameter:	300 mm.
DL40	Ideal for round pie pizza dough.	Max diameter:	400 mm.
DL40P	Ideal for sheet of dough.	Max width:	400 mm.

ENGLISH

1.4 Technical specifications

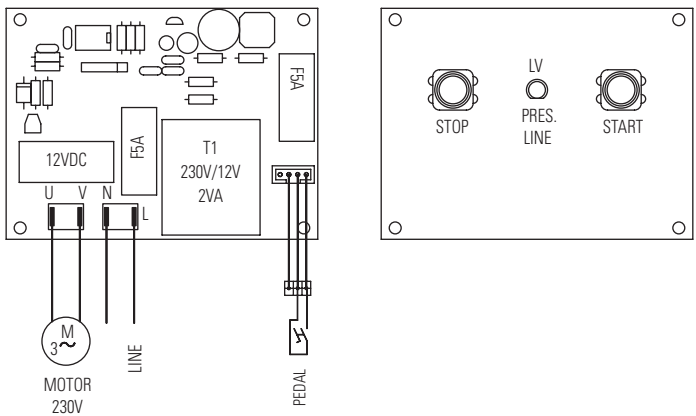
PICT. 2



Model	Dough weight Gr	Pizza diametre Cm	Motor power Hp	Absorbed power W	Volt	Dimensions A C B	Pack dimensions A C B	Weight Kg
DL 30I	80/210	14/30	0,5	375	230/50/1	420 x 450 x 650 mm	510 x 475 x 675 mm	35
DL 40I	80/400	14/40	0,5	375	230/50/1	520 x 450 x 712 mm	620 x 475 x 830 mm	45
DL 40IP	100/700	14/40	0,5	375	230/50/1	520 x 450 x 750 mm	620 x 475 x 830 mm	45

1.5 Electrical Diagram

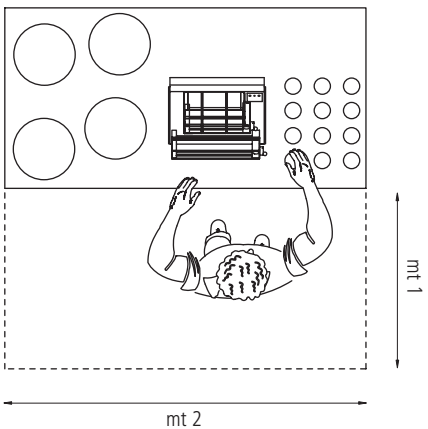
PICT. 3



1.6 Operating area

In order to have the best exploitation of the potentiality of the machine, the operator need the area represented in PICT. 4.

PICT. 4



1.7 General security indications

Although the machine is built in conformity to the required security rules regarding electrical, mechanical, and hygienic regulations it can be dangerous in following cases:

- Used in cases and conditions different to those described by the manufacturer.
- Modifications of the protections and/or safety devices.
- Inattention to the instructions of: installation, functioning, usage, maintenance.

I IMPORTANT

All operations for installation and maintenance have to be done by qualified personnel authorized by the manufacturer who is not responsible for any mistaken installation or manumission.

1.8 Security indications

I IMPORTANT

Carefully read this manual before installation and using the machine.

⚠ WARNING!

To avoid dangerous conditions and/or possible injuries caused by: electric current, mechanical parts, fire or hygiene problems, you must follow the safety warnings step by step:

- **Keep in order your working area.**
- **Do not use the machine in humid, wet or badly lit environments.**
- **Keep the children and/or non authorized personnel away from the machine when functioning.**
- **Do not manumit for any reason the safety devices**
- **Do not remove the protection covers when functioning.**
- **Only utilize the machine with the correct voltage: an improper use is dangerous.**
- **Do not put hands or objects through dangerous parts.**
- **Dress with adequate clothes, in accordance to the regulations against all risks.**
- **Protect the cable. (Do not use extension cables).**
- **Disconnect the plug from the current point when the in machine is not functioning or before operations of maintenance or moving.**
- **Cleaning of the parts in contact with dough must always be carried out when the machine is off and disconnected. (Do not use high pressured water).**
- **Do not operate or manumit the machine if malfunctioning, and contact the qualified personnel only.**

CHAPTER 2 | INSTALLATION

2.1 Instructions for the user

The environment in which the machine must be installed must have the following characteristic:

- Be dry
- Water and heat sources at safe distance
- Adequate ventilation and lighting (corresponding to hygiene and security rules following the existing laws.

The surface must be horizontal and smooth for the best cleanliness.

I IMPORTANT

The electric net must be provided with an automatic differential switch and this has to be suitable to the machine. It is particularly important to have a good ground system and that the electric tension and the frequency of the system correspond with the numbers of the technical specifications described on the small plate at the back of the machine.

2.2 Installation methods

The machine is supplied in a closed package on wood pallet. Inside the package, in addition to the machine, there are the protection covers for the rollers with a tool for assembling, the instruction book and the declaration of conformity according to the directives of the machine.

The machine must be unloaded lifting it with an adequate equipment.
Use a trolley with wheels, to move the machine to the installing area.

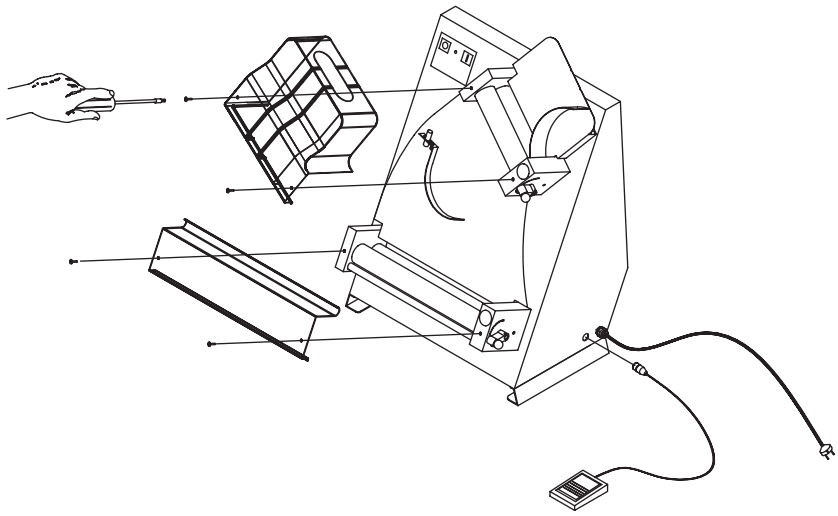
Take out the machine from the package by adequate belts under the machine, take off the pallet, and position the machine in the corresponding location, leaving a space of 50 cm. all around for the usage, cleanliness and maintenance of the machine.

Assemble the protection covers with the included screws (PICT. 5).

⚠ WARNING!

Before using the machine obligatory apply the protection covers supplied inside the package. The manufacturer declines all responsibility for damages caused to things or persons if these instructions are not followed.

PICT. 5



2.3 Electrical connections

The connection of the machine to the electrical network is made through a cable provided with a plug.

2.4 Positioning of the machine

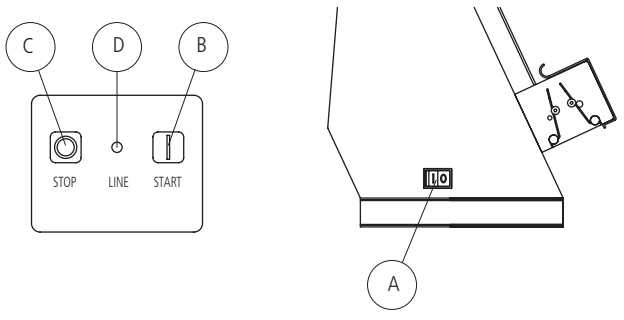
The plug must be accessible, does not have to require any kind of movement. The cable from the machine to the wall plug must not be pulled tightly, also do not rest the machine on the cable.

CHAPTER 3 | FUNCTIONING

3.1 Control devices (PICT. 6)

A) Main Switch 0 - 1
B) Green button I (START)
C) Red button O (STOP)
D) Line signalling

PICT. 6



3.2 Functional verification

- Connect the machine to the current point inserting the line cord into the socket.
- Turn on the main switch (A) (PICT. 6) on position (1). The line signalling (D) will light up.
- Press the green button START (B) to turn on the machine (PICT. 6).
- Press the red button STOP (C) to turn off the machine (PICT. 6).
- Start the machine without using it, let it run for a few minutes and make sure it is functioning perfectly.

CHAPTER 4 | USAGE

Before every work-cycle always make sure the machine is perfectly clean. If necessary clean the machine following point 5.1.

4.1 Usage of the machine

- Use the specific levers to adjust thickness on both roller units.
- The upper rollers must be adjusted to a fairly wide opening while the lower rollers must have an opening as wide as the required thickness (run a few tests to correctly perform this operation).
- Adjust the position of the scale counter-weight according to the size and weight of the dough to be rolled (run a few tests to correctly perform this operation).
- Make sure the roller blades are in the correct position and their springs are well-tensioned (PICT. 8).
- Turn on the main switch (PICT. 7) on position (1).
- Press the green button START (PICT. 7) or press down the pedal control (optional), to turn on the machine.
- Introduce the small ball of dough made with flour and left to rise for at least 5 hours, through the opening of the highest cover (PICT. 7). It is recommended to squash the sides slightly so the ball of dough can easily go through the highest rollers.
- When finished, stop the machine pressing the button STOP (PICT. 7)
- At the end of the work-cycle, disconnect the power supply turning the main switch (PICT. 7) on position (0).

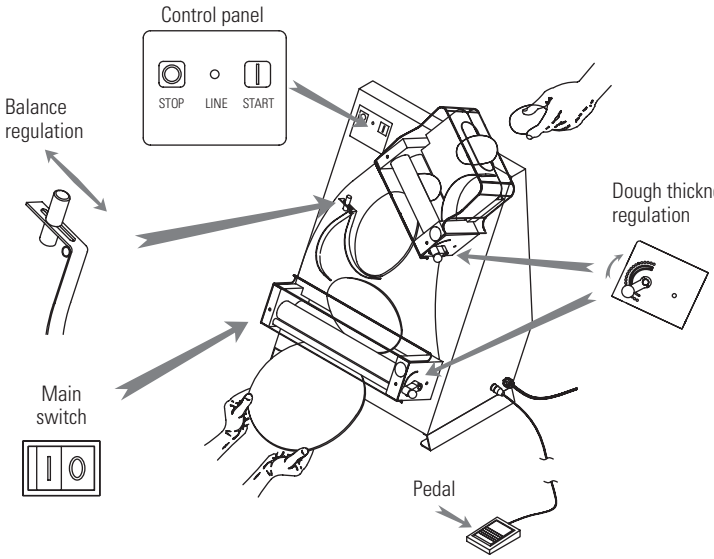
I IMPORTANT

Do not insert balls of dough that are more heavy provided than the weight for each machine. (see technical specifications pag. 20)

4.2 Recommendations for use

Always use the machine with a wide opening between the upper rollers to prevent excessively straining the transmission components.

PICT. 7



4.3 Pedal control (Optional)

- When the machine is off, insert the pedal control plug in the socket on the side of the appliance.
- Press the start button to power the pedal.
- Start the machine pressing down on the pedal control. Release the pedal to stop the machine.
- The machine will restart each time the pedal is pressed down.
- When finished, turn off the pedal control by pressing the stop button.

⚠ **WARNING!**

To prevent the appliance from accidentally restarting, always turn off the pedal by pressing the stop button. Only remove the pedal plug from the socket after pressing the stop button.

CHAPTER 5 | MAINTENANCE - TROUBLE SHOOTING - DEMOLITION

⚠ **WARNING!**

Before doing any kind of maintenance or cleaning you must take out the plug. In any case of malfunctioning or damages of the machine you must apply for authorized assistance from the manufacturer.

5.1 Cleaning

- Remove the plug from the electrical socket.
- Accurately clean using neutral products.
- Clean external machine parts with a damp sponge.
- Do not use metallic pads and abrasive detergents.

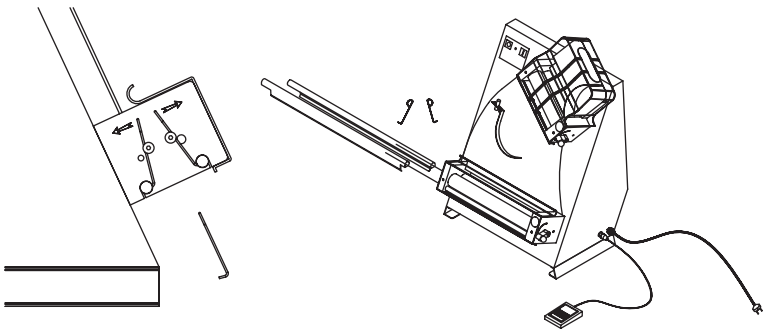
5.2 Roller blade cleaning

- Unhook the springs on the lower rollers by pushing them outwards (PICT. 8).
- Rotate the pins inwards and clean the roller blades with a damp cloth.
- To return the roller blades to their initially position, follow the above directions in reverse order.

INFORMATION

Before each work cycle make sure the roller blades are correctly fastened (FIG 8).

PICT. 8



5.3 Extended periods of disuse

Extended periods of disuse, turn off the main wall switch, clean the machine and cover it with a cloth to protect it from dust.

5.4. Possible anomalies and breakdown

In the event of breakdown or malfunctioning, turn off the wall fuse and contact your dealer's service center. Avoid dismantling internal machine parts. The manufacturer is not liable for any machine tampering.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The machine does not start	· Main switch off	· Turn on the main switch on position I
	· No voltage on the power supply	· Contact your dealer's service center
	· Safety fuse burnt out	· Contact your dealer's service center
Rollers malfunctioning	· Transmission parts broken	· Contact your dealer's service center

5.5 Disposal and recycling

The machine was designed and constructed to work for an average of 10.000 hours.
When finished using the machine, follow national laws for disposal and recycling.

CHAPTER 6 | AFTER SALE SERVICE

6.1 Spare parts

For a demand of spare parts, indicate the numbers on the small plate on positioned on the back side of the machine (Model, year of construction, etc.) and the number corresponding to the part on the drawings PICT. 9-10

⚠ **ATTENTION!**

Original spare parts are recommended.

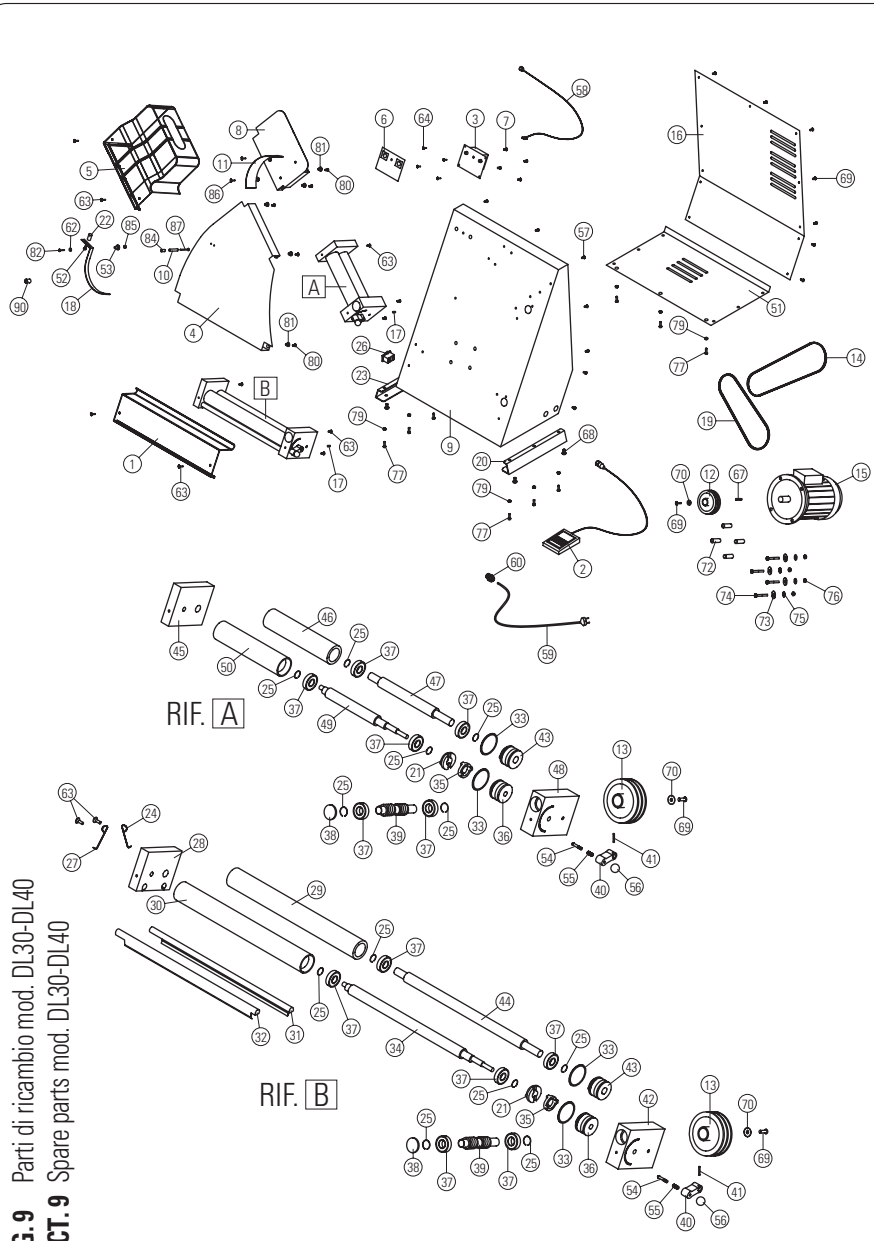


FIG. 9 Parti di ricambio mod. DL30-DL40
PICT. 9 Spare parts mod. DL30-DL40

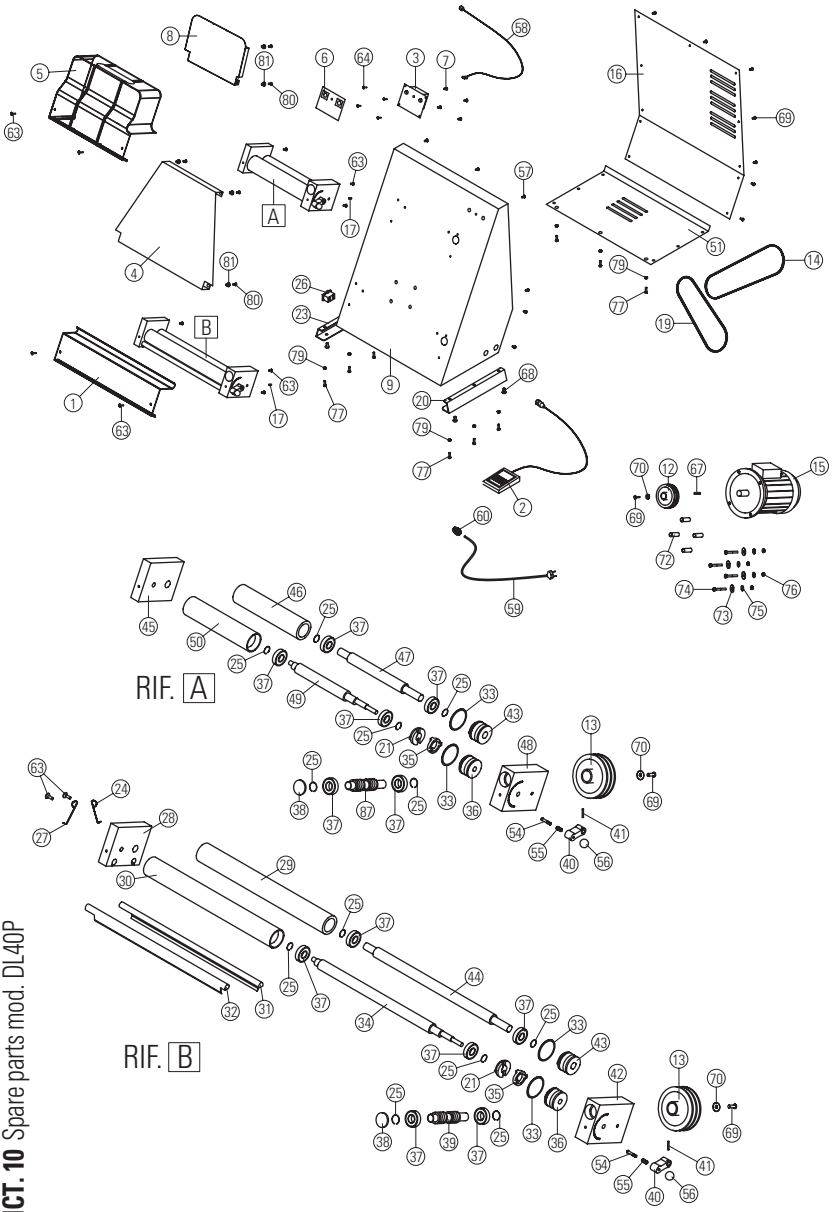


FIG. 10 Parti di ricambio mod. DL40P
PICT. 10 Spare parts mod. DL40P

CATALOGO PARTI DI RICAMBIO MOD. DL30/DL40/DL40P
SPARE PARTS CATALOGUE MOD. DL30/DL40/DL40P

RIF.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
1	PROTEZIONE	PROTECTION
2	PEDALE	PEDAL
3	SCHEDA ELETTRONICA	ELECTRONIC CARD
4	SCIVOLO	CHUTE
5	PROTEZIONE	PROTECTION
6	PULSANTIERA	CONTROL PANEL
7	VITE	SCREW
8	SCIVOLO	CHUTE
9	TELAIO	FRAME
10	DISTANZIALE	SPACER
11	STAFFA	BRACKET
12	PULEGGIA MOT.	PULLEY FOR MOTOR
13	PULEGGIA RULLI.	PULLEY FOR ROLLERS
14	CINGHIA	TOP BELT
15	MOTORE	MOTOR
16	PROTEZIONE POSTERIORE	BACK SIDE PROTECTION
17		
18	BILANCIERE	BALANCE
19	CINGHIA	BOTTOM BELT
20	STAFFA SX	BRACKET SX
21	GIUNTO	JOINT
22	CONTRAPPESO	COUNTERWEIGHT
23	STAFFA DX	BRACKET DX
24	MOLLA DX	SPRING DX
25	SEEGER	SEEGER
26	INTERRUTTORE LINEA	LINE SWITCH

RIF.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
27	MOLLA SX	SPRING SX
28	SUPPORTO SX	SUPPORT SX
29	RULLO FISSO INF.	CYLINDRICAL ROLLER
30	RULLO MOBILE INF.	ECCENTRIC ROLLER
31	RASCHIETTO DX	SCRAPER DX
32	RASCHIETTO SX	SCRAPER SX
33	ANELLO ELASTICO	ELASTIC RING
34	ALBERO ECCENTRICO INF.	ECCENTRIC SHAFT
35	GIUNTO	JOINT
36	INGRANAGGIO RULLO ECCENTRICO	GEAR ECCENTRIC ROLLER
37	CUSCINETTO 6003 2RS	BEARING 6003 2RS
38	TAPPO	TAP
39	VITE DI TRASMISSIONE	ENDLESS SCREW
40	LEVA REG. RULLI	LEVER
41	SPINETTA ELASTICA	ELASTIC PIN
42	SUPPORTO DX INF.	LOWER RIGHT SUPPORT
43	INGRANAGGIO RULLO CILINDRICO	GEAR CYLINDRICAL ROLLER
44	ALBERO FISSO INF.	CYLINDRICAL SHAFT
45	SUPPORTO SX SUP.	UPPER LEFT SUPPORT
46	RULLO FISSO SUPERIORE	CYLINDRICAL ROLLER
47	ALBERO FISSO SUP.	CYLINDRICAL SHAFT
48	SUPPORTO DX SUP.	UPPER RIGHT SUPPORT
49	ALBERO ECCENTRICO SUP.	ECCENTRIC SHAFT
50	RULLO MOBILE SUP.	ECCENTRIC ROLLER
51	BASE TELAIO	FRAME BASE
52	VITE	SCREW
53	FERMO BILANCIERE	LOCK BALANCE
54	PERNO REGOLATORE	ADJUSTING PIN
55	MOLLA	SPRING
56	POMELLO	POMMEL

RIF.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
57		
58	CAVO PEDALE	PEDAL CABLE
59	CAVO CON SPINA	CABLE WITH PLUG
60	PRESSACAVO	CABLE CAMP
61		

Nota: I componenti n. 10-11-18-52-53 sono presenti solo sui modelli DL30 e DL40
Note: The components n. 10-11-18-52-53 are included only with DL30 and DL40 models.

CERTIFICATO N. 9190 . MSUD

CE

DILAMINATRICE
MOD. DL30 /DL40/ DL40P
Manuale d'uso e Manutenzione

EDIZIONE 02 - 01/2007

ROLLING MACHINE
MOD. DL30 /DL40/ DL40P
Operating manual

EDITION 02 - 01/2007